



Le Belrive est amarré à Namur, au confluent de la Meuse et de la Sambre, sur le site dit du Grognon, au pied de la Citadelle de Namur. Le cadre unique et exceptionnel du bateau surprendra et ravira vos convives. Namur, au cœur de la Wallonie, est à moins d'une heure de Bruxelles, Liège, Mons, Wavre, Dinant, Leuven, Sint-Truiden, Waterloo, Rochefort....

La capacité d'accueil de ce magnifique espace va jusqu'à 100 personnes. Les espaces sont modulables et adaptables, en fonction de vos besoins et du type de réception ou de réunion que vous souhaitez organiser.

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs. Nous travaillons avec des produits de saison proposés par des producteurs avec lesquels nous partageons amour des métiers de bouche.

La gastronomie et les services à bord sont au cœur du concept d'accueil raffiné. Tout sera mis en œuvre pour que votre événement soit couronné de succès, la Qualité sera au rendez-vous.

**Vous cherchez un espace hors du commun pour vos événements professionnels ?
Un lieu insolite pour un mariage, un séminaire, un cocktail ?**

**Une organisation de A à Z vous est proposée.
Parce que ce sont les petits détails qui font d'un événement un moment inoubliable ...**

Voici une présentation de nos offres de service, tout est bien entendu adaptable.

Nous vous recevrons volontiers à votre meilleure convenance afin d'envisager clairement l'organisation complète de votre événement.

Montez à bord et nous ferons de votre événement un moment magique !

Agnès et Gianni

OPTION 1 : Pour les grandes tablées de 12 à 40 personnes

La Formule All-In

Elle se décline de 3 façons :

- 1) Le menu traditionnel
- 2) Le menu à partager
- 3) Le cocktail dinatoire

Son prix est de 50 € HT par personne. Elle est composée comme suit :

L'Apéritif

- Une Sangria maison / Un Prosecco Extra-dry / Un soft / Un jus
- Tapenade, tsatziki, grissini et olives sur les tables

Le Repas

1) Le menu traditionnel

*Si menu au choix, les choix de chacun doivent nous parvenir 2 jours au préalable
Si vous désirez un menu unique pour toute la table, nous convenons ensemble du menu
Pour un menu décliné en 4 services, un supplément de 8,50 € est demandé*

En entrée,

Le Saumon Fumé Artisanal et les Cornes de Gâte

Crème cresson et menthe

Le Bœuf basse t°, mariné aux herbes

Duxelles de pleurotes et huile de noisette, vinaigrette Porto-Balsamique

La Burrata Pugliese et Caponata, Aubergines-Olives-Basilic...

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

La Croquette au Chorizo Ibérique

Perles croquantes et surprenantes de mini-poivrons

Le Ceviche de Cabillaud et Coriandre

Le poisson est mariné dans un jus d'agrumes, de piment et de gingembre

En plat,

Le Riz Bomba en Risotto crémeux au Taleggio

Légumes « al dente » et tuile au Parmigiano Reggiano

La Fricassée de Poissons à la Mauricienne

Mélange de curry jaune, safran et tomate

Le Crumble d'Agneau, Feta et Origan

Pour les amateurs de cette viande

La Jambonnette de Poularde jaune Basse t°, Jus de Romarin

Légumes croquants et grenailles rôties

La Cuisse de Canard confit et lentilles vertes du Puy

Parfum de Sarriette

Pour terminer,

L'Assiette de Fromages Belges (Maison Saint-Aubain)

Tutti Frutti aux 5 épices

La Tarte Café/Cassonade

La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput "Mets ton grain de sel"

Le Tiramisu Pomme et Spéculoos

Un mélange d'Italie et de chez nous

2) Le menu à partager

*Nos assiettes sont multipliées chacune selon le nombre de convives
Seul le dessert est à choisir au préalable*

Les entrées,

Le Saumon Fumé Artisanal et les Cornes de Gâte

Crème cresson et menthe

Le Bœuf basse t°, mariné aux herbes

Duxelles de pleurotes et huile de noisette, vinaigrette Porto-Balsamique

La Burrata Pugliese et Caponata, Aubergines-Olives-Basilic...

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

Le Ceviche de Cabillaud et Coriandre

Le poisson est mariné dans un jus d'agrumes, de piment et de gingembre

Les plats,

Le Riz Bomba en Risotto crémeux au Taleggio

Légumes « al dente » et tuile au Parmigiano Reggiano

Les Ravioles fraîches aux Asperges et beurre blanc au Citron

Un mariage merveilleux dont on raffole !

Le Crumble d'Agneau, Feta et Origan

Pour les amateurs de cette viande

La Fricassée de Poissons à la Mauricienne

Mélange de curry jaune, safran et tomate

Pour terminer,

La Tarte Café/Cassonade

La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput "Mets ton grain de sel"

Le Tiramisu Pomme et Spéculoos

Un mélange d'Italie et de chez nous

Le PiM's Revisité

Biscuit, tuile au chocolat noir, orange et glace vanille

3) Le cocktail dinatoire (à partir de 20 convives)

*Servi **debout uniquement**, nous disposons de 40 tabourets très confortables
Nos assiettes sont servies à l'ensemble des convives présents*

Les assiettes

La Burrata Pugliese et Caponata, Aubergines-Olives-Basilic...

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

La Fricassée de Poissons à la Mauricienne

Mélange de curry jaune, safran et tomate

La Jambonnette de Poularde jaune Basse t°, Jus de Romarin

Légumes croquants et grenailles rôties

Le Tiramisu Pomme et Spéculoos

Un mélange d'Italie et de chez nous

Les boissons du repas

La formule All-In comprend 1/2 bouteille de vin par personne, les eaux de Bru, les softs, la Carlsberg au fût jusqu'au service du dessert, ensuite le café ou le thé

NB : Vous avez la possibilité de privatiser le pont inférieur

OPTION 2 : Pour les groupes de 41 à 100 personnes La Formule All-in

Le Belrive est réservé pour vous en entièreté

L'apéritif est dès lors d'une heure vu le nombre plus important de convives et accompagné de 4 mises en bouche.

Le repas et le forfait boissons sont identiques pour les groupes à partir de 41 personnes.

Sont inclus **la privatisation du Belrive**, le personnel, le matériel, le catering, la mise en place, le rangement, le nettoyage ...

Son prix est de 65 € HT par personne, elle est composée comme suit :

Le cocktail & finger food (Service 1 h)

- Sangria maison et Prosecco Extra-dry
- Eaux, soft & jus
- Tapenade, tsatziki, grissini, olives... sur les tables hautes

En passage plateau,

- Tulipe de chèvre chaud
- Accras de morue, mayonnaise lime et Téquila
- Nem d'Asie, sauce aigre-douce
- Croquette « vol-au-vent », moutarde forte

Le repas

- 1) Le menu traditionnel
- 2) Le menu à partager
- 3) Le cocktail dinatoire

Les boissons du repas

OPTION :

Vous pouvez, uniquement en cas de privatisation et donc à partir de 41 personnes, poursuivre avec une soirée dansante.

L'Open bar

Prix : 7,00 € /heure/personne (Nombre total confirmé)

Il comprend les vins du repas, la Carlsberg au fût, les eaux de Bru et les softs drinks

Mise à disposition du pont inférieur et du matériel de sonorisation : 350,00 €

Prestation DJ (forfait 4 h) : 250,00 €

Quelques précisions, parce qu'on nous le demande régulièrement :

En-deçà de 40 convives et si vous souhaitez privatiser le bateau, nous vous prions de nous contacter par téléphone afin d'établir un devis sur mesure incluant celle-ci

La carte évolue tous les 2 à 3 mois au fil des saisons, il s'agit des propositions actuelles

Vous désirez un gâteau à la place du dessert, c'est possible moyennant un supplément de 7 € par personne (Si souhaité, le gâteau sera présenté avec des feux de bengale et/ou une inscription)

Nous convenons ensemble éventuellement d'autres recettes et mets

Nous composons ensemble le menu (entrée/plat/dessert) pour les enfants, le prix par enfant de 3 jusqu'à 12 ans est de 30 €, boissons comprises

Le nombre exact de participants doit nous être transmis uniquement par mail au plus tard 7 jours calendrier avant le jour de l'événement afin que la facture puisse être éventuellement établie

Les recettes sont susceptibles de modification

Le solde du montant total de la prestation devra être acquitté pour le jour J

Tous les prix sont hors tva

NOS COORDONNÉES :

Agnès & Gianni

0495/27 23 44 ou 0478/79 63 40

info@lacuisinedubelrive.be

Quelques photos et références :

<https://www.facebook.com/LacuisineduBelRivE/>

http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/la-cuisine-du-belrive/

<http://www.lacuisinedubelrive.be>